den und mischt hierauf die gerösteten Mandeln, 40 g fein geschnittenes Zitronat, 30 g Orangeat, etwas abgeriebene Zitrone, 2 Messerspitzen Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 70 g mit Rum befeuchtete Bröseln dazu und hebt zuletzt den Schnee von 6 Eiweiß leicht darunter. Man füllt die Masse in eine Form und bäckt sie $^3/_4$ Stunde sehr langsam. Die Torte wird mit Eierschaumglasur Nr. 246 überzogen und mit verschiedenen eingesottenen Früchten verziert.

Glasuren für Torten und kleine Bäckereien.

240. Orangen-Glasur.

Es werden 125 g Zucker mit $^1/_8$ l Wasser gekocht, bis er spinnt. Dann kommen das Gelbe einer abgeriebenen halben Orange, der Saft einer ganzen Orange und 1 Löffel Rum dazu. Die Glasur muß warm verwendet werden. Schmale Orangeschnitten taucht man in heißen, gesponnenen Zucker und belegt damit die Torte. Statt Orangen kann man auch Zitronen verwenden.

241. Schokolade-Glasur.

80 g feine Schokolade wird mit einigen Löffeln Wasser auf dem Feuer abgerührt. Dann gibt man 80 g Staubzucker mit noch 2 Löffeln Wasser dazu und läßt dieses unter beständigem Umrühren so lange kochen, bis es einen Faden zieht. Man rührt die Glasur kalt und gibt sie sogleich über die Torte. Sollte sie zu dick werden, gießt man 1 Löffel Wasser nach.

242. Weiße Glasur.

2 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit 250 g feinem Staubzucker und einigen Tropfen Zitronensaft schaumig gerührt. Man streicht diese Glasur mit einem Pinsel

gleichmäßig über die Torte und belegt sie mit Früchten oder verziert sie mit kleinen Zuckerblümchen, die man in jeder Konditorei erhält.

243. Grüne Glasur.

25—30 rohe, grüne Kaffeebohnen legt man in einem Eiweiß in ein kleines Gefäß und läßt sie 30 Stunden stehen. Dann schlägt man Schnee von 1 Eiweiß, gibt 250 g Staubzucker, sowie das grün gewordene Eiweiß und etwas Vanille dazu. Dies alles wird sehr schaumig gerührt. Man verziert damit Torten und kleine Weihnachtsbäckereien. Zitronensaft darf zur farbigen Glasur nicht verwendet werden, da dieser die Farbe zerstört.

244. Rote Glasur.

Eine geringe Menge Koschenille gibt man in 1 Löffel Arrak und läßt dieses 1 Tag stehen. Man fertigt eine weiße Glasur nach Nr. 242 und gibt so viel Farbe dazu, bis die Glasur schön rosa aussieht. Gelb kann man die Glasur mit etwas aufgelöstem Safran machen.

245. Glasur mit Punsch.

125 g Staubzucker werden mit dem Saft einer halben Zitrone, einer halben Orange, 1 Löffel Arrak oder Punsch zu einem Brei gerührt. Wenn nötig, gibt man noch Zucker nach. Diese Glasur behält einen schönen Glanz und schmeckt sehr gut.

246. Eierschaum-Glasur mit Likör.

120 g Zucker kocht man mit Wasser, bis er spinnt. Dann werden 2 Eiweiß zu Schnee geschlagen und der heiße Zucker unter stetem Rühren dazugegeben. Wenn man noch ein Gläschen guten beliebigen Likör darangibt, so ist es eine feine, schmackhafte Glasur für Torten. Liebt man den Likör nicht, gibt man Vanille dazu.

247. Kaffee-Glasur.

Man kocht 120 g Zucker mit einigen Löffeln Wasser, gibt 4 Löffel sehr starken, schwarzen Kaffee dazu und rührt so viel Staubzucker daran, bis es ein dicker Brei ist.

248. Früchten-Glasur.

250 g Zucker werden mit eingesottenem Saft von Erdbeeren, Himbeeren oder Johannisbeeren übergossen und einige Zeit stehen gelassen, damit der Zucker sich auflöst. Dann rührt man die Masse auf dem Feuer, bis sie lauwarm ist und verwendet sie sogleich für Torten.

Fülle für Torten und anderes Backwerk.

249. Fülle von Haselnüssen.

2 Handvoll Haselnüsse reibt man durch die Maschine, gibt 2 Löffel Zucker, 1 Löffel Semmelbröseln, etwas Vanille, den Saft einer halben Zitrone und 6 Löffel Wasser dazu, verrührt alles gut und kocht es einige Minuten. Sollte die Fülle zu dick oder zu dünn sein, hilft man sich mit Wasser oder Bröseln.

250. Gute Fülle von Walnüssen.

100 g Walnußkerne reibt man durch die Maschine und rührt sie mit 4—5 Löffeln kalter Milch zu einem Brei. 100 g Butter, 100 g Zucker, 1 Eidotter wird gerührt und zu dem Nußbrei gegeben.

251. Creme-Fülle mit Schlagrahm.

Wird wie die vorhergehende bereitet, nur wird statt Eiweißschnee ¼ l guter, dicker Rahmschnee verwendet. Diese Fülle ist besonders fein, und überzieht man eine Torte noch mit rosa oder grüner Glasur, so erhöht diese noch das Ansehen derselben.